

La cocina se toma la solidaridad

Frente al aumento del desempleo y la falta de alimentos en algunas familias, han surgido varias formas para ir en ayuda de ellas y que van más allá de una olla común. Empresas privadas, restaurantes y algunos chefs se han puesto a disposición para poder elaborar algo más que una caja de alimentos y llevar así comida digna a los más necesitados.



» Por ROMINA CANNONI BERD. » Fotos COCINA SOLIDARIA / GETTY IMAGES / J. E. JAEGER.

Según un catastro registrado por los creadores de la app "La olla de Chile", solo en la Región Metropolitana existen más de 200 ollas comunes. Y es que con más de un millón de ciudadanos desempleados en el país, el hambre provocado por la crisis de la pandemia del Covid-19 no es menor, y a pesar de que las cifras de contagiados mejora día a día según los números entregados por el Ministerio de Salud, el retorno a la normalidad aún se ve muy lejos, lo que sólo acrecentará la crisis económica.

Con este escenario es que hace algunos meses surge Comida para Todos, una plataforma solidaria que busca erradicar el hambre en nuestro país y, de paso, reactivar el rubro gastronómico.

Liderado por Rafael Rincón, presidente de la Fundación Gastronomía Social y director de Ñam, además de ser director de Comida para Todos, la idea es que a través de donaciones, los restaurantes preparen platos nutritivos y ricos que se entregan a quienes lo necesiten en distintos comedores sociales elegidos en conjunto con los municipios.

Cada almuerzo tiene un valor de \$ 3.000, los cuales pueden ser financiados por personas naturales o empresas a través de la página www.comidaparatodos.cl, y el dinero recaudado se reparte equitativamente entre aquellos que cocinarán.

El alimento es preparado por restaurantes de la alianza, que a la fe-



cha lo integran Boa, La Cava del Sommelier.cl, 99 Restaurante, Aurora Cocina, Comedor Común, La Caperucita y el Lobo y Rossonero.

Actualmente, la red Comida para Todos ya está cocinando y entregando almuerzos en La Pintana para la Parroquia San Esteban, la Casa de la Mujer Gabriela y el Comedor Comunitario de Villa Arauco. En Pedro Aguirre Cerda se entregan almuerzos en un hogar de adultos mayores. En Quilicura, en el comedor Valle de la Luna. En Viña del Mar, en cuatro hogares de adultos mayores. En Antofagasta se realiza en diversos comedores sociales. Y en las próximas semanas se incorporarán la comuna de Santiago y dos nuevas ciudades: Valparaíso y Concepción. El plan es



ampliar el impacto a otras comunas que lo necesiten a nivel nacional.

» Las otras iniciativas

Cocina para Todos no es la única plataforma solidaria que se ha activado en este período.

Por ejemplo, Cocina País es una iniciativa solidaria y colaborativa que nace en Santiago y de la mano de Felipe Rodríguez, el cual reúne a diferentes actores en torno a la donación de colaciones, apoyo a personas vulnerables y funcionarios de la salud, más la reactivación de locales que debieron cerrar sus puertas a causa del Covid-19.

Por primera vez, Cocina País salió de la Región Metropolitana hace algunas semanas para llegar a Rancagua.

Hoy existe un salvoconducto especial y un protocolo establecido por las autoridades para las ollas comunes, para evitar focos de contagio y permitir la circulación libre de personas que estén realizando ayudas solidarias.

Ahí, Agrosuper junto a los restaurantes Torino y Mini Restaurant se sumaron a esta cruzada. La empresa fue la encargada de donar los alimentos, mientras que los restaurantes son los que prepararon las raciones y el destino fue el Pequeño Cottolengo.

En el sur también se ha dado este tipo de alianzas, donde la Asociación Gremial de Gastronomía y Turismo de Los Lagos, la Agrupación Gastronómica de Llanquihue y la cola-

boración de la Asociación Gremial de Mitilcultores Chile entregaron 500 raciones de alimentos, destinadas a hogares y organizaciones vecinales, en base a carne de mejillón de exportación (donados por la empresa Camanchaca), que contó, además, con la participación de chefs asociados a las entidades de la zona.

En escalas más pequeñas y localizadas, el chef Tomás Olivera aporta lo suyo con su libro de recetas sencillas "Cocinero+Casero+De Autor",

que escribió en 2012 y que está liberado para que la gente pueda hacer cosas sencillas y baratas.

En tanto, la chef y profesora Paula Larenas ha participado de algunas intervenciones en televisión para enseñar a cocinar y su idea es que la gente pueda utilizar los alimentos propios de las cajas básicas, entregando recetas fáciles y nutritivas.

Por su parte, Guillermo Guevara, ingeniero en construcción de profesión, se unió con unos amigos y crearon "Una mano ayuda a la otra", que recoge aportes y donaciones para ir en apoyo de ollas comunes y familias, los que llegan a casi 500 familias de Lo Barnechea.

El mundo de la cocina se une por una nueva causa y agrega valor en cada plato de comida. **MT**